

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Royal Nova**

Adresse Skindergade 34

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 21350206

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
06-05-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 05-05-2021	
Dato 14-09-2020	
Dato 06-07-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: I køkkenet er der 2 håndvaske den ene er ikke tilgængelig da der står gryde med vand samt en kantine på tværs af håndvasken, ved den anden håndvask er der ingen sæbe eller aftøringspapir. I barområdet er der en håndvask men der er ingen sæbe eller papir. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Tjener oplyser at der vaskes hænder på toiletet, leder oplyser at der først fuldes sæbe op når rengørings personale kommer. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Øverst i køleskab i opvaskeområde ses der guligt væske løbende ned. Håndtag på køleinventar fremstår fedtet og enkelte steder med spildte madrester. Mikrooven fremstår på indersiden meget snavset med madrester af ældre dato.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Royal Nova**

Adresse Skindergade 34

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 21350206

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Håndvask i produktionskøkken fremstår snavset med spildte væsker på og i vasken. Emhætte i produktionskøkken fremstår fedtet og med fedt dråber. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Rengøring er først lige startet kl. 11 Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om grundig rengøring inden opstart af fødevarerproduktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret Begge døre ud mod baggård fremstår så de ikke lukker helt tæt, den yderste dør lukker ikke tæt i bunden samt lidt op af den ene side og den inderste dør fremstår med manglende børster på fejlisten så der er en åbning i mellem de 2 døre Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har snakket om at få det lavet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Billede dokumentation er medtaget

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: I køkken og opvaske området mangler der 2 loft plader samt ligger flere plader ikke ordentligt på plads. Der er flere gulv fliser som er defekte så der mangler noget flise. Mikro ovnen er placeret på en plade som ikke er rengørings venlig og fremstår med isolering i bunden. Virksomhedens tallerkner der står klar til kunden i restauranten fremstår mange af tallerknerne med skår. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har bestilt en til at lave gulvet. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Billede dokumentation er medtaget.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Køkken medarbejder oplyser at de ikke har et indstiks termometer og at de bruger et overflade termometer til at måle opvarmnings temperaturer med og efter bruger blæst køler. Virksomheden havde følgerne bemærkninger: Vi har nogen. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

06-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Royal Nova**

Adresse Skindergade 34

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 21350206

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

temperatur for opvarmning og varmholdelse siden 14. marts 2022, virksomhedens frekvens er 1. gang om ugen. Virksomheden har skrevet i deres egenkontrolprogram at dokumentationen af opvarmning og varmholdelse ikke er relevant, virksomheden varmholder sovs og opvarmer. Virksomheden har lavet en dokumentation af temperatur for varmholdelse i dag, kokken oplyser at han har målt med et overflade termometer, da han ikke har kunne finde et indstikstermometer. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre Jvf. CVR virk.dk

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

06-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk